





Daftar Isi

Daftar isi	i
Pendahuluan	1
1 Ruang lingkup	1
2 Deskripsi	1
3 Jenis mutu	1
4 Syarat mutu	2
5 Pengambilan contoh	2
6 Pengemasan	4





Standar daging sapi/kerbau

Pendahuluan

Standar daging sapi/kerbau disusun berdasarkan hasil survei ke daerah produksi di Sumatera Utara, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, DKI Jaya, Sulawesi Selatan, Bali dan Nusa Tenggara Barat dan studi pustaka di Institut Pertanian Bogor (IPB) dan Balai Penelitian Ternak Ciawi.

Setelah mempelajari hasil survei tersebut dan hasil survei dalam rangka Penyusunan Pedoman Standar Mutu Hasil Ternak oleh Direktorat Jenderal Peternakan bekerjasama dengan IPB, serta memperbandingkan dengan standar maupun pedoman penilaian daging dari Australia/New Zealand, Jerman Barat dan Amerika Serikat, maka disusunlah standar daging sapi/ kerbau indonesia sebagai berikut :

Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi syarat mutu, cara pengujian mutu, cara pengambilan contoh dan cara pengemasan daging sapi/kerbau.

2 Deskripsi

Daging sapi/kerbau adalah urat daging yang melekat pada kerangka, kecuali urat daging dari bagian bibir, hidung dan telinga yang berasal dari sapi/kerbau yang sehat waktu dipotong.

3 Jenis mutu

Berdasarkan pemotongan dan penanganannya daging sapi/kerbau mempunyai tiga bentuk yaitu : segar, dingin dan beku serta dikelompokkan dalam 3 (tiga) golongan (klas) yaitu :

Golongan (klas) I, meliputi daging bagian :

- 1.1 Has dalam (*fillet*)
- 1.2 Tanjung (*rump*)
- 1.3 Has luar (*sirloin*)
- 1.4 Lemusir (*cube roll*)
- 1.5 Paha belakang
 - 1.5.1 Kelapa (*inside*)
 - 1.5.2 Penutup (*top side*)
 - 1.5.3 Pendasar + gandik (*silverside*)

Golongan (klas) II, meliputi daging bagian :

- 11.1 Paha depan
 - 11.1.1 Sengkel (*shank*)
 - 11.1.2 Daging paha depan (*chuck*)
- 11.2 Daging iga (*rib meat*)
- 11.3 Punuk (*blade*)

Golongan (klas) III, meliputi daging lainnya yang tidak termasuk golongan I dan II, antara lain:

111.1 Samean (*flank*)

111.2 Sandung lamur (*brisket*)

111.3 Daging bagian-bagian lainnya.

Setiap golongan terdiri dari tiga jenis mutu yaitu mutu I, II dan III.

4 Syarat mutu

Karakteristik	Syarat Mutu			Cara Pengujian
	Mutu I	Mutu II	Mutu III	
Warna	merah khas daging segar	merah khas daging segar	merah khas daging segar	Organoleptik
Bau	khas daging segar	khas daging segar	khas daging segar	Organoleptik
Penampakan	kering	lembab	basah	Organoleptik
Kekenyalan	kenyal	kurang kenyal	lembek	Organoleptik
Kuman/gram (juta) maks.	0,5	0,5	0,5	SP-SMP-93-1975
pH	5,3-5,8	5,3-5,8	5,3-5,7	SP-SMP-316-1982

5 Pengambilan contoh

5.1 Cara pengambilan contoh

Contoh untuk pengujian harus diambil secara acak dari seluruh partai barang yang dibuat seragam (mempunyai perbandingan komposisi, bentuk, warna dan ukuran yang sama), berpedoman pada tingkat 1 dalam daftar dibawah ini. Apabila dari hasil pengujian yang pertama terdapat keberatan dari pihak yang bersangkutan, dapat diadakan pengujian ulangan dengan berpedoman pada tingkat 2 dalam daftar dibawah ini.

Ukuran Partai	Jumlah contoh (a)		Jumlah contoh yang tidak memenuhi syarat yang diperbolehkan	
	Tingkat 1	Tingkat 2	Tingkat 1	Tingkat 2
1	2	3	4	5
1. Berat bersih kurang dari 1 kg :				
4.800 atau kurang	6	13	1	2
4.801 – 24.000	13	21	2	3
24.001 – 48.000	21	29	3	4
48.001 – 84.000	29	48	4	6
84.001 – 144.000	48	84	6	9
144.001 – 240.000	84	126	9	13
lebih dari 240.000	126	200	13	19
2. Berat bersih 1 kg – 4,5 kg :				
2.400 atau kurang	6	13	1	2
2.401 – 15.000	13	21	2	3
15.001 – 24.000	21	29	3	4
24.001 – 42.000	29	48	4	6
42.001 – 72.000	48	84	6	9
72.001 – 120.000	84	126	9	13
lebih dari 120.000	126	200	13	19
3. Berat bersih lebih dari 4,5 kg :				
600 atau kurang	6	13	1	2
601 – 2.000	13	21	2	3
2.001 – 7.200	21	29	3	4
7.201 – 15.000	29	48	4	6
15.001 – 24.000	48	84	6	9
24.001 – 42.000	84	126	9	13
lebih dari 42.000	126	200	13	19

* dari setiap contoh yang diambil selanjutnya dicuplik sebanyak 0,5 kg untuk dianalisa.

5.2 Petugas pengambil contoh

Petugas pengambil contoh harus memenuhi syarat, yaitu orang yang berpengalaman atau dilatih dahulu dan mempunyai ikatan dengan suatu badan hukum.

6 Pengemasan

6.1 Cara pengemasan

Daging sapi/kerbau yang diperdagangkan dalam bentuk segar, tidak perlu dikemas. Sedangkan daging sapi/kerbau dalam bentuk dingin dan beku yang diperdagangkan secara partai besar (*whole sale*), dapat ataupun tidak dikemas. Untuk yang diperdagangkan secara eceran wajib dilakukan pengemasan.

Setiap bagian daging yang dikemas harus menggunakan suatu wadah yang dapat melindungi daging dari kerusakan akibat pengaruh fisik, kimia dan mikrobiologi. Berat bersih setiap kemasan maksimum 50 kg.

6.2 Pemberian merek

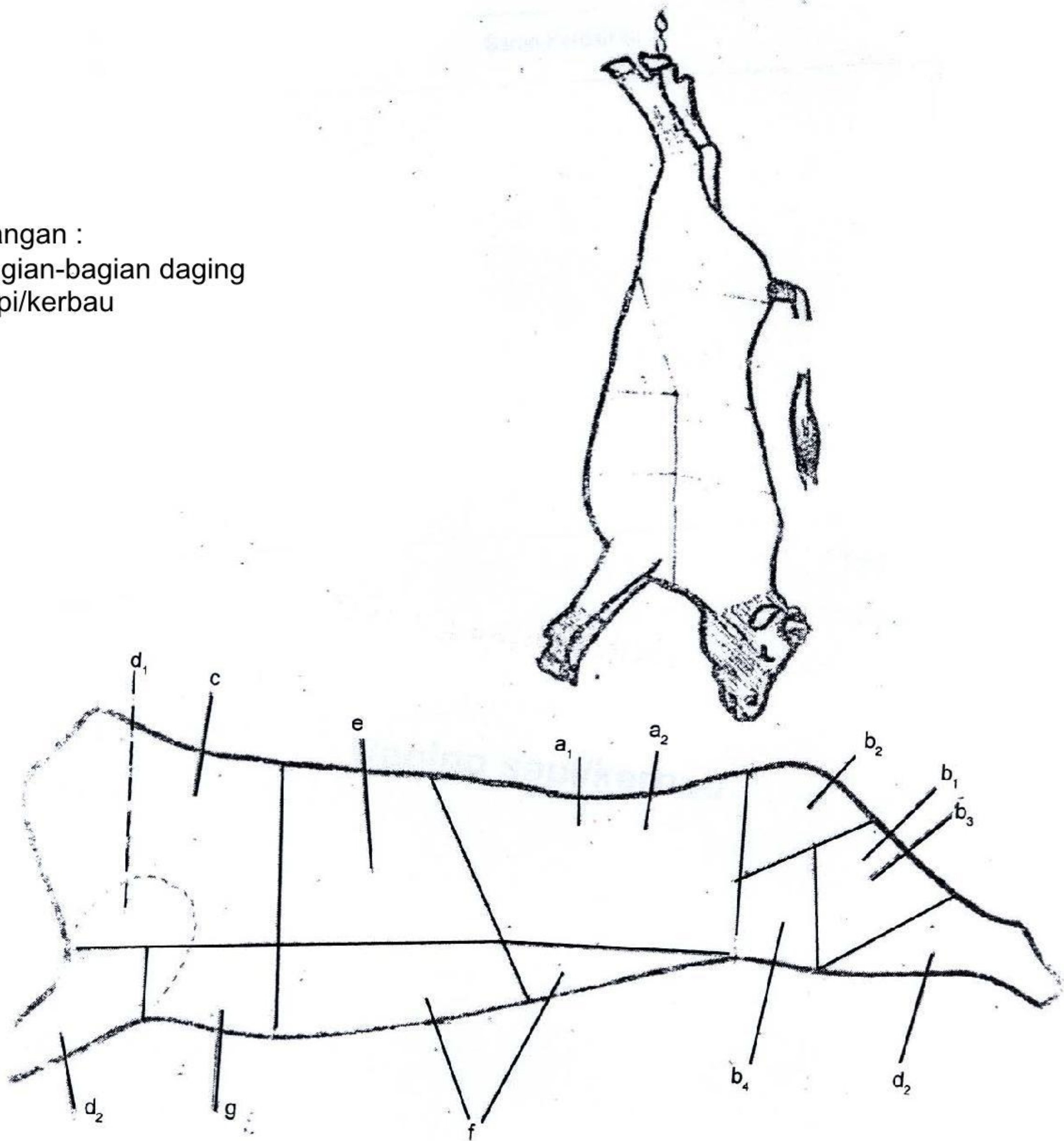
Untuk daging yang dikemas, dibagian luar setiap kemasan ditulis dengan bahan yang tidak mudah luntur serta jelas terbaca antara lain :

- Produksi Indonesia.
- Nama perusahaan/penjual.
- Nama bagian daging.
- Berat bersih.
- Jenis hewan.
- Jenis mutu.
- Penggunaan.



Keterangan :

- Bagian-bagian daging sapi/kerbau



- a1 = Has luar (*Sirloin*)
- a2 = Has dalam (*fillet*)
- b1 = Penutup (*top side*)
- b2 = Tanjung (*rump*)
- b3 = Pendasar + Gandik (*silverside*)
- b4 = Kelapa (*inside*)
- d2 = Punuk (*blade*)
- d1 = Paha depan (*chuck*)

- e = daging iga (*rib meat*)
- f = Samean (*flank*)
- g = Sandung lamur (*brisket*)
- h = Daging bagian2 lainnya.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id